



MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'ESPACE

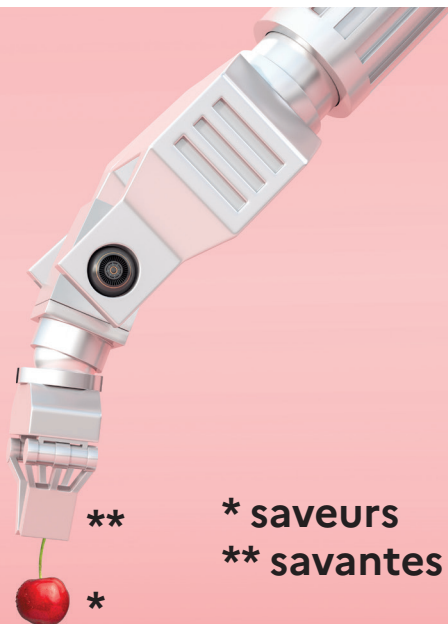
*Liberté
Égalité
Fraternité*

fête de la Science

3 → 4

octobre

2026



**

* saveurs

** savantes

*

Village des Sciences
d'Aix-en-Provence



Parc Saint Mitre

fetedelascience.fr

De **10h à 18h**
Entrée gratuite

#FDS2026

Conception : Delcom / Meire — Image 3D : Westend / Getty Images



SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4

À destination du grand public
Entrée libre et gratuite de 10h à 18h

● La Supérette des idées reçues / The Real Fake Store

Par la Maison méditerranéenne des sciences humaines et sociales (Mmsh, AMU-CNRS) et D-DAL

Le dispositif immersif invite à déambuler parmi les allées colorées d'une étonnante supérette et à faire son marché ... d'idées reçues à déconstruire ! Le consommateur curieux pourra manipuler les objets pour en goûter toute la saveur humoristique, que ce soit au rayon « Mémoire altérée », « Peurs collectives », « Sciences douteuses » ou « Identités fluides ».

Visite libre en continu.

Ateliers : réservation obligatoire sur place.

● La saveur des algorithmes : recettes codées et défis logiques

Par L.A.B. (Laboratoire d'Aix-périmentation et de Bidouille)

Et si les algorithmes avaient bon goût ? Le L.A.B. vous propose un parcours de 3 épreuves débranchées pour découvrir la pensée computationnelle à travers une quête gourmande. Partez à la recherche d'une recette mystérieuse en résolvant des défis logiques. Sans ordinateur, avec de la manipulation et de la logique, vous découvrirez les fondements de l'informatique tout en vous amusant.

Parcours accessible à partir de 8 ans.

● Quels sont les ingrédients nécessaires aux phénomènes, aux observations et aux prévisions météorologiques ?

Par Météo-France

De la recherche, aux modèles de prévision qui tournent sur un supercalculateur, des intervenants sur les systèmes d'observation jusqu'aux bulletins de prévision, de nombreux ingrédients humains et physiques s'unissent au quotidien pour élaborer la meilleure recette du temps passé, présent et ses évolutions futures. Venez découvrir la mystérieuse et complexe recette qui se cache derrière une prévision météorologique !

● L'essentiel sur la pollution de l'air

Par AtmoSud

Découvrez l'air, les sources de pollution et les solutions pour préserver la qualité de l'air. Une animation pédagogique et interactive sur la pollution de l'air (quiz, expériences, travaux pratiques) à travers les outils « L'Air et Moi ».

● Découvrir les sens avec l'alimentation

Par EDNH (Diderot Education)

L'atelier permettra de découvrir le rôle de nos sens dans la perception des aliments à travers plusieurs expériences. Venez déguster à l'aveugle afin d'identifier les différentes saveurs, sentir pour reconnaître des odeurs alimentaires et expérimenter l'influence de la couleur sur la perception du goût.

● Ce que mangent les dinosaures

Par le Muséum d'Histoire Naturelle d'Aix-en-Provence

À partir de l'observation des dents de dinosaures, il est possible de connaître le régime alimentaire des dinosaures. Des moulages de dents de dinosaures seront présentés qui devra deviner à partir de leur forme ce que mangent ces animaux. On pourra procéder de la même façon avec l'observation de becs d'oiseaux qui sont adaptés à leur régime alimentaire.

● Herbes, aromates & épices

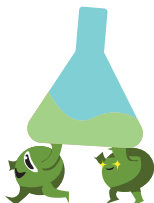
Par le Muséum d'Histoire Naturelle d'Aix-en-Provence section botanique

Venez découvrir l'intérêt culinaire et scientifique de quelques aromates, épices, et plantes sauvages. Nous apprendrons à les déterminer, les différencier, les conserver, et les utiliser.

Se tenir au courant de l'énergie atomique

Par l'ASNR

Plongez au cœur des sciences et de l'énergie. Venez explorer, manipuler... et vous émerveiller : découvrez le fonctionnement d'un réacteur nucléaire, revivez des accidents nucléaires à travers des simulations, approchez le combustible nucléaire et démêlez le vrai du faux sur l'énergie nucléaire. Laissez-vous aussi surprendre par le chocolat lorsqu'il devient matériau scientifique ! Curieux, novices, petits ou grands, rejoignez-nous, expérimentez, apprenez... et repartez avec le goût de la science !



● La cuisine des étoiles

Par le Planétarium Peiresc

Séances sous coupole de 30 minutes
à 13h30, 14h20, 15h10, 16h00, 16h50

Découvrez la recette des étoiles : un peu d'hydrogène, une touche d'hélium, et une bonne dose de gravité ! L'origine des systèmes planétaires ! Une fois la nuit tombée, le ciel nocturne est illuminé par des milliers d'éclats scintillants. Mais d'où viennent toutes ces étoiles ? Nées de gaz et de poussières, leurs origines restent un sujet empli de mystère. Comment se forment-elles ? Quels sont les ingrédients nécessaires pour créer un système planétaire ?

Dans la limite des places disponibles – billets émis 30 min avant.



SAMEDI 3

● Expériences culinaires autour du goût et du végétal

Par l'école comestible Provence

Atelier de découverte du cycle de la plante de la graine au légume. Au programme : exploration, observation, manipulation et dégustation d'une multitude de graines.

● Le goût de la science commence ici : idées ingénieuses à refaire chez vous !

Par l'Esaip, école d'ingénieurs spécialisée en Gestion des Risques et Environnement

L'Esaip, école d'ingénieurs spécialisée en Informatique et en Gestion des Risques et Environnement à Aix-en-Provence, vous propose de découvrir trois expériences scientifiques ludiques. Réalisées par des étudiants ingénieurs de 2^e année de classe préparatoire, accompagnés par les enseignants-chercheurs de l'école, ces expériences vous invitent à résoudre des énigmes et à tester les lois de la physique. Certaines font appel à la programmation et au codage.

DIMANCHE 4

Le marégraphe de Marseille, origine des altitudes françaises continentales et témoin du changement climatique

Par l'Association Les amis du marégraphe de Marseille

Le marégraphe de Marseille est à la fois un monument historique et un observatoire moderne du niveau de la mer. De nos jours, le principal intérêt scientifique est de participer au suivi, à la compréhension et à l'anticipation de l'un des très nombreux effets des changements climatiques dus à l'activité humaine.

Le raisin dans tous ses états : science, saveurs et transformations

Par l'Hostellerie des Vins de Rognes

Du grain au jus et au vin : Observez, goûtez, sentez et expérimentez les transformations scientifiques du raisin. Dans un mini-laboratoire ludique et participatif, venez observer un grain, identifier peau, pulpe et pépins, puis mesurer son sucre. Avec « le nez du vin », explorez aussi différents arômes des jus et du vin.

VENDREDI 2

À destination du public scolaire – sur réservation

Les intervenants identifiés par un ● participent également à cette journée.

Le chocolat, une science gourmande

Par la Chocolaterie de Puyricard

Le chocolat, c'est quoi ? Quelles sont les étapes de fabrication ? Pourquoi le chocolat fond-il dans la bouche ? Nos chocolatiers vous invitent à découvrir les secrets du chocolat ! De la fève de cacao à la tablette, explorez les grandes étapes de fabrication, comprenez l'importance de la température et découvrez pourquoi le chocolat change d'aspect, fond... puis redevient solide.

Pom Pom Pom

Par les Croqueurs de pommes

Venez découvrir les pommes, et leurs utilisations, qu'elles aient été créées par hasard ou par création scientifique. Présentation de l'arbre, du fruit, de la pollinisation. Nous vous présenterons un grand nombre de variétés différentes.



Village des Sciences d'Aix-en-Provence

À l'occasion de la **Fête de la Science**, le **Muséum d'Histoire Naturelle** vous invite à participer au **Village des Sciences d'Aix-en-Provence** au sein du parc Saint-Mitre qui aura pour thème **saveurs savantes**.

La vue d'une pâtisserie, l'odeur d'un aromate, le goût d'un aliment : quand on parle de saveurs, tous nos sens sont en alerte. Mélange de physique, de chimie et d'émotion, la cuisine est une science qui en dit long sur nos habitudes alimentaires. Venez passer un bon moment aux côtés de scientifiques pour découvrir toutes sortes de saveurs. Des ateliers à déguster sans modération pour vous donner le goût des Sciences.



Parc Saint-Mitre
Avenue Jean Monnet
Aix-en-Provence

Renseignements :

Muséum d'Histoire Naturelle
04 88 71 81 81 - fetedelascience.fr

